

PASSION FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen in der Klinik St. Anna! Neben Medizin und Pflege werden Sie auf den Stationen zusätzlich von den Gastgeberinnen und Gastgebern des Hotelservices betreut. Lassen Sie sich und Ihren Besuch bei der Menüauswahl fachkundig beraten.

Die tägliche Kultur der Wertigkeit beginnt beim Einkauf frischer Zutaten. Auf der Suche nach neuen Produkten und faszinierenden Kombinationen kreieren wir kulinarische Gaumenfreuden in der Klinik. Düfte, Aromen und der unverwechselbare Geschmack der vier Jahreszeiten inspirieren uns bei der Zubereitung der Speisen. Erstklassige Produkte aus der Region sind die Basis einer leichten und unkomplizierten Küche.

Sämtliche Gerichte werden für Sie täglich frisch zubereitet und direkt serviert. Wo immer möglich, berücksichtigen wir Produkte aus der Zentralschweiz. Weitere Informationen über lokale Produzentinnen und Produzenten finden Sie auf den letzten Seiten. Sämtliche Grundsaucen werden nach traditioneller Art in der eigenen Küche zubereitet.

Wir wünschen Ihnen von Herzen «e Guete».



Ihr Küchenchef Lukas Ochsner
und sein Team



INHALTS- VERZEICHNIS

Informationen	Seiten 4-5
Restaurant Santé	Seite 7
Frühstück	Seiten 9-11
Vorspeisen	Seite 13
Hauptspeisen	Seite 15
Desserts	Seite 17
Kleine Speisen	Seite 19
Nachtkarte	Seite 21
Getränke	Seiten 23
Wein und Bier	Seite 25
Lokale Lieferanten	Seiten 26-27
Deklaration	Seiten 29-30

INFORMATIONEN

Auf den nächsten Seiten finden Sie zusätzlich zu den täglich wechselnden Menüvorschlägen eine Auswahl an saisonalen kulinarischen Spezialitäten. Diese werden Ihnen zu folgenden Zeiten serviert:

Frühstück:	zwischen 7.40 Uhr und 8.30 Uhr
Mittagessen:	zwischen 11.30 Uhr und 12.45 Uhr
Abendessen:	zwischen 17.40 Uhr und 18.30 Uhr

Die Bestellaufnahme für die drei Hauptmahlzeiten des nächsten Tages erfolgt nach Möglichkeit bis 16 Uhr.

Leistungen für privat versicherte Patientinnen und Patienten

Als privat versicherte Patientin, als privat versicherter Patient haben Sie die Möglichkeit, zwischen Tagesmenü und À-la-carte-Angebot zu wählen. Dies beinhaltet ebenfalls süsse Snacks und Sandwiches im Zimmer ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie eine Auswahl an Mineralwasser. Mahlzeiten für Besucherinnen und Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet.

Leistungen für halbprivat versicherte Patientinnen und Patienten

Als halbprivat versicherte Patientin, als halbprivat versicherter Patient haben Sie die Möglichkeit zur Wahl zwischen Tagesmenü und À-la-carte-Angebot inklusive Henniez. Dabei erhalten Sie einen Rabatt von 30% auf Ihr À-la-carte-Mittag- und -Abendessen. Bestellungen ausserhalb der regulären Essenszeiten sowie Mahlzeiten für Besucherinnen und Besucher werden zu den angegebenen Preisen verrechnet.

Essen für Besucherinnen und Besucher

Gerne kann auch Ihr Besuch zusammen mit Ihnen essen. Bitte geben Sie die Bestellung beim Hotelservice bis 11 Uhr für das Mittagessen bzw. bis 16 Uhr für das Abendessen ab. Dieses Angebot wird bei allen Versicherungsklassen à la carte verrechnet. Das Tagesmenü wird zu folgenden Preisen angeboten:

- 2 Gänge: 32.00 CHF
- 3 Gänge: 37.00 CHF
- 4 Gänge: 42.00 CHF

Hotelservice

Die Mitarbeitenden des Hotelservices beraten und unterstützen Sie täglich von 7 bis 18.30 Uhr. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Pflege.

Ernährungsberatung

Die Mitarbeitenden der Ernährungsberatung stehen Ihnen bei Ernährungsfragen, Ernährungsschwierigkeiten wie Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Appetitlosigkeit, Gewichtsverlust usw. gerne zur Verfügung. Sie können die Ernährungsberatung durch den Arzt, die Ärztin oder die Pflegefachperson involvieren lassen.

Sonderkostformen folgen prinzipiell einem fixen Wochenmenüplan. Für privat versicherte Patientinnen und Patienten können in Absprache mit der Ernährungsberatung auch individuelle Menüs zusammengestellt werden.

Koschere Mahlzeiten

Koschere Speisen werden vom Restaurant Kohmel in Zürich geliefert und in der Küche der Klinik St. Anna zubereitet. Selektierte Hauptmahlzeiten sind inbegriffen. Das Angebot steht Ihnen aufgrund der Bestellfrist von drei Werktagen erst bei längeren Aufenthalten zur Verfügung. Im Voraus bestellte und nicht konsumierte Produkte werden in Rechnung gestellt.



RESTAURANT SANTÉ

Wenn Sie Ihre Mahlzeit nicht im Zimmer geniessen möchten, verwöhnen Sie die Mitarbeitenden des Restaurants Santé im EG.

Für Privatversicherte sind die Hauptmahlzeiten im Restaurant Santé exkl. Getränke inbegriffen. Halbprivatversicherte erhalten 30% Rabatt auf Küchenbestellungen. Das Tagesmenü ist ohne Aufpreis erhältlich.

Das Restaurant Santé sowie die Terrasse im EG eignen sich auch gut für einen Kaffee und ein Stück Kuchen mit Ihrem Besuch. Zwischenmahlzeiten im Restaurant Santé werden verrechnet.

Bitte reservieren Sie für das Mittagessen bis 10 Uhr einen Tisch über den Hotelservice.

Öffnungszeiten

Montag-Freitag 7.30-18.30 Uhr
Warme Küche: 11-17 Uhr

**Samstag, Sonntag
und allg. Feiertage** 8.30-18.30 Uhr
Warme Küche: 11-17 Uhr



FRÜHSTÜCK

Wählen Sie zwischen den beiden Café-complet-Vorschlägen aus oder stellen Sie sich Ihr Frühstück à la carte zusammen. Das À-la-carte-Frühstück steht Ihnen als zusatzversicherte Patientin, als zusatzversicherter Patient gemäss unten stehender Definition zur Verfügung. Das Frühstück für Besuchende wird zu den angegebenen Preisen verrechnet. Die Bestellung für das Frühstück erfolgt am Vorabend bis 17 Uhr.

Café complet	Preis für externe Gäste
Einfacher Café complet 1 Scheibe Brot, 1 Weggli, 2 Butter und 2 Aufstriche nach Wahl	8.00
Erweiterter Café complet 1 Brötchen, 1 Weggli, 2 Butter, 2 Aufstriche nach Wahl und 1 Joghurt	10.00

Der Café complet wird Ihnen wahlweise mit einem Kaffee und heisser Milch oder einem Althaus-Tee serviert.

À-la-carte-Frühstück (inklusive für Halbprivat- und Privatversicherte)	Preis für externe Gäste
Brot zur Auswahl Mutschli, Weggli, Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli, Vollkornbrötli, Knäckebrötli, Zwieback	2.50
Aufstriche zur Auswahl Butter, Becel-Margarine, Streichkäse, Honig, Nutella, grosse Auswahl an Konfitüren, Steviakonfitüren, Gelées	1.20
Joghurt (Nature, Frucht, light/laktosefrei)	2.00
Hartkäse, Weichkäse, 1 Sorte	2.00
Cornflakes	2.00
Birchermüesli Frühstücksportion	4.00
Fruchtsalat Frühstücksportion	4.00
Frucht (nach Saison)	1.00



FRÜHSTÜCK

**Für privat versicherte Patientinnen
und Patienten zusätzlich inbegriffen**

**Preis für externe Gäste
und Halbprivatversicherte**

Weich gekochtes Ei	2.00
Rührei, Spiegelei	5.00
Fruchtsäfte (Sluups Orange, Ginger Boost)	6.00
Fleischteller, Frühstücksauswahl	6.00
Rauchlachs, 80 g	9.50




VORSPEISEN

Vorspeisen

- 1.1 Zucchini-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Basilikum und Oliven-Focaccia  17.00

Salate

- 2.1 Grüner Blattsalat  8.50
- 2.2 Gemischter Salat  11.50

Suppen

- 3.1 Spinatschaum-Suppe mit Mascarpone, knusprigen Linsen und Feta-Wantan  12.50
- 3.2 Tagessuppe 8.50



HAUPTSPEISEN

Hauptspeisen

4.1	Kalbssteak mit Thymianjus und Hollandaise, Tomaten-Risotto und Frühlingsgemüse	42.00
4.2	Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Gnocchi mit farbigen Cherrytomaten, jungem Blattspinat, Frühlingszwiebeln und Parmesan-Knusper 	27.00
4.2.1	Kleine Portion	21.00
4.3	Salat-Bowl St. Anna mit Sprossen, Croûtons, knackigem Gemüse und Bärlauch-Dressing 	17.00
4.3.1	Kleine Portion	11.00
	Wahlweise mit:	
	Swiss Lachs-Würfeln aus Lostallo (GR)	+ 15.00
	Alpstein-Pouletbruststreifen	+ 9.00
4.4	Swiss Lachs mit Wasabi-Mandel-Cremolata, neuen Kartoffeln, Erbsen-Minze-Creme und Dijon-Beurre-blanc	42.00

Klassiker

5.0	Zwei panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites	37.00
5.0.1	Kleine Portion	31.00
5.1	Geschnetztes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Rösti und Saisongemüse 	40.00
5.1.1	Kleine Portion	34.00
5.2	Rassiges Rindstatar aus dem Napfgebiet mit Toast, Butter und eingelegtem Gemüse	38.00
5.2.1	Kleine Portion	26.00
5.3	Chicken Nuggets mit Pommes frites	25.00
5.3.1	Kleine Portion	19.00
5.4	Portion Pommes frites 	8.50
5.4.1	Kleine Portion	6.50



DESSERTS

8.1	Rhabarber-Cheesecake mit Erdbeersalat	11.50
8.2	Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Schlagrahm	11.50
8.3	Frischer Fruchtsalat	10.00
8.4	Frappés (Erdbeer, Mocca, Schoggi, Vanille)	8.00
8.5	Glaces und Sorbets (Erdbeer, Himbeer, Mango, Mocca, Schoggi, Vanille, Zitrone)	pro Kugel 3.80
8.6	Torten und Fruchtekuchen (Tagesangebot)	6.50
8.7	Pâtisserie (Tagesangebot)	5.50
8.8	Birchermüesli ohne Schlagrahm	6.50
8.9	Portion Schlagrahm	1.50





KLEINE SPEISEN

Varianten zum Menü


Preis für externe Gäste

Folgende Gerichte stehen Ihnen anstelle
des Tagesmenüs ebenfalls zur Auswahl:

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli	20.00
Hörnli mit Tomaten-Gemüse-Sauce 	19.00
Gschwellti mit Käse 	18.00
Omelette (Nature, Käse, Schinken, Champignons)	12.00

Kalte Platten

Preis für externe Gäste, Privatversicherte
und Halbprivatversicherte

Rauchlachsplättli mit Meerrettich-Sauerrahm und Toast	25.00
Gemischtes Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Schweizer Bergkäse	25.00
Regionale Käse-Variation mit Birnenfrüchtebrot 	23.00

Sandwiches und Canapés

Preis für externe Gäste
und Halbprivatversicherte







Verschiedene Sandwiches (Schinken, Nostrano-Salami, Käse)	5.50
Verschiedene Canapés (Ei, Lachs, Schinken)	6.50



NACHTKARTE

Folgende Gerichte können Sie nach 21 Uhr bei der Pflege bestellen. Die Verrechnung erfolgt à la carte ohne Rabatt.

Snacks

Sandwiches aus dem Tagesangebot	5.50
Gemüsebouillon 	5.00
Tomatencremesuppe 	5.00
Spargelcremesuppe 	5.00
Flädli-suppe 	5.00
Joghurt 	2.00
Früchte (Saisonangebot) 	1.00



GETRÄNKE

Mineralwasser

Henniez grün oder blau	100 cl	8.00 *
Valsler Classic oder Silence	50 cl	5.00**

** für Privatversicherte inklusive

* für Halbprivatversicherte inklusive

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	50 cl	5.00
Apfelsaft	100 cl	7.50
	50 cl	5.00
Rivella rot oder blau	50 cl	5.00
Fanta, Sprite	50 cl	5.00
Apfelschorle	50 cl	5.00
Eistee Lemon oder Pfirsich	50 cl	5.00
Schweppes Tonic	50 cl	5.00
Sluups Orange	25 cl	6.50
Multivitaminsaft	25 cl	4.60
Red Bull	25 cl	5.50
Sirup für Kinder		gratis

Kaffee- und Milchgetränke

	Preis pro Tasse
Kaffee, Espresso	5.00
Schale	6.00
Doppelter Espresso	5.50
Latte macchiato	6.20
Cappuccino	6.00
Ovomaltine	6.00
Caotina (Milchschokolade)	6.00

Teegetränke

	Preis pro Tasse
Althaus-Teeauswahl	5.00
(mit Zitrone, Kaffeerahm oder Milch):	
• Rooibos Vanilla Toffee	
• Eisenkrauttee Pure Tea Claire	
• Früchtetee Red Fruit Flash	
• Grüntee Jasmin Tin Yuan	
• Kamillentee Fancy Chamomile	
• Lindenblütentee Pure Tea Mareile	
• Pfefferminztee Smooth Mint	
• Schwarztee English Breakfast St. Andrews	



WEIN UND BIER

Offene Weissweine

Riesling-Silvaner VdP	1 dl	8.70
Weingut Kastanienbaum, Luzern	7,5 dl	61.00
Riesling-Silvaner		

Chasselas Cuvée AOC	1 dl	8.30
Les Frères Dutruy, Founex, Waadt	7,5 dl	58.00
Chasselas		

Offene Rotweine

Pinot Noir VdP	1 dl	9.00
Weingut Kastanienbaum, Luzern	7,5 dl	63.00
Pinot Noir		

Luccarelli Primitivo di Manduria DOC	1 dl	9.30
Farnese Vini Srl, Ortona/Chieti, Apulien	7,5 dl	65.00
Primitivo		

Schaumweine

Le Calle Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	1 dl	7.50
Contarini Vini e Spumanti, Vazzola, Treviso	7,5 dl	52.00
Glera, Chardonnay		

Bier

Alkoholfreies Bier	33 cl	6.00
Luzerner Bier Original	33 cl	6.00

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

LOKALE LIEFERANTEN



**Peter Käppeli,
Freiämterprodukte, Auw**

Der Familienbetrieb verarbeitet jedes Jahr rund 350 Tonnen Kartoffeln, je 80 Tonnen Karotten und Randen sowie rund 50 Tonnen weitere Urprodukte wie Zwiebeln, Kohl oder Sellerie.



**Ueli Unternährer,
Ueli-Hof AG, Horw**

Was den Besucherinnen und Besuchern wenige Minuten von Luzern so idyllisch erscheint, ist für den Biolandwirt selbstverständlich: naturnahes und artgerechtes Bauern mit konsequenter Muttertierhaltung.



**Nils A. Hofer,
Seefischerei und Fischzucht, Meggen**

Nils A. Hofer ist einer der letzten Berufsfischer auf dem Vierwaldstättersee. Er fängt täglich zwischen 5 und 50 Kilogramm Fisch, die er auch auf regionalen Wochenmärkten verkauft.



**Familie Aecherli, Mundo AG,
Rothenburg**

Das Familienunternehmen versorgt seit 1893 seine Kundschaft an sechs Tagen die Woche mit Früchten und Gemüse. Zudem liefert die die Mundo AG auch Convenience-, Milch- und Tiefkühlprodukte.

**Hans und Bruno Heini,
Heini Conditorei AG, Luzern**

Fast 600 verschiedene Köstlichkeiten werden in der Backstube nach althergebrachten Rezepten täglich kreiert. Die Conditorei verzichtet konsequent auf gentechnisch veränderte Organismen.



**René Ottiger,
Gastro Käse-Service AG, Ballwil**

Die Zusammenarbeit mit regionalen Käsereien ist dem Familienbetrieb sehr wichtig. Das Sortiment umfasst unter anderem Schweizer Käse, Milch- und Vegi-Produkte, Konfitüren, Saltsaucen.



**Roger und Charles Kolly,
Safra - Bottega Della Pasta, Luzern**

«Pasta ist unser Leben!» Für Safra ist es wichtig, ein Produkt herzustellen, das frisch ist (ohne Konservierungsstoffe) und für Geniesserinnen und Geniesser ganz natürlich schmeckt.



**Peter und Philipp Wiprächtiger,
Wiprächtiger AG, Hergiswil am Napf**

Der moderne Fleischverarbeitungs-betrieb ist seit 1941 auf die Herstellung von naturnahen Fleischprodukten spezialisiert, die den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen.





DEKLARATION

Fleischdeklaration

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir bei Schweizer Produzentinnen und Produzenten, grösstenteils aus der Region. Bei Produkten, die nicht aus der Schweiz stammen, geben wir die Abkürzung des Herkunftslandes an.

AT	Österreich	HU	Ungarn
AU	Australien	IT	Italien
DE	Deutschland	NZ	Neuseeland
ES	Spanien	US	Amerika
FR	Frankreich		

Fleisch ausländischer Herkunft:

- 1) Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.
- 2) Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fischdeklaration

Unser Fisch mit MSC- (Marine Stewardship Council) oder Bio-Zertifikat garantiert, dass strenge Richtlinien bezüglich Herkunft, nachhaltiger Fischerei und Verarbeitung der Produkte eingehalten werden. Die Herkunftsregion kann variieren.

DE	Deutschland	IS	Island
DK	Dänemark	NL	Holland
EE	Estland	NO	Norwegen
ES	Spanien	RU	Russland
FR	Frankreich	TR	Türkei
GB	Grossbritannien/Schottland	US	Amerika
GL	Grönland	VN	Vietnam
ID	Indonesien	ZA	Südafrika




Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Hartschalenobst und Nüsse
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergieinformation

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Hotelservice oder an die Ernährungsberatung.

Symbole

-  Vegetarische Speisen
-  Vegane Speisen
-  Laktosefreie Speisen
-  Glutenfreie Speisen

Alkohol

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer.